



SP68 Rosso 2019

Cantina: Arianna Occhipinti

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: Frappato, Nero D'Avola

Certificati: Autocertificato Naturale, "Triple A"

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 35 mg/L

Affinamento: 7 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Grassi,
Secondi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

SP68 Rosso di Arianna Occhipinti è un vino composto da uve di frappato di vittoria e nero d'avola. Le uve vengono prima pigiate e successivamente fanno macerazione sulle bucce e svolgono la fermentazione spontanea sui propri lieviti in tini di cemento da 85 hl per 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi. Vino naturale a basse dosi di solfiti.

Note di degustazione

SP68 Rosso di Arianna Occhipinti è di colore rosso rubino scuro, al naso esprime tutta la sua anima mediterranea grazie ad un profilo olfattivo composto da note di frutti rossi, di timo e di spezie scure. L'assaggio è fresco e avvolgente. Il tannino non è invasivo ed è ben equilibrato.